

# OCEAN'S MARKET

オーシャンズマーケット

## APPETIZER

前菜



Oyster Plate

オイスタープレート

4 pieces ¥2,600

6 pieces ¥3,900

12 pieces ¥7,800



Ocean's Plate - Oyster, Mussels, Prawn Cocktail

オーシャンズプレート ~オイスター, ムール貝, プラウンカクテル~

¥5,700

## FISH BAR

フィッシュバー



Tuna Poké - Marinated Tuna with Mozuku Seaweed, Cucumber, Avocado, Chili Pepper and Sesame Soy Sauce

県産マグロのポケ

¥1,650

Lomi-Lomi Salmon - Marinated Salmon, Onion, Cucumber, and Rice Paper

ロミロミサーモン

¥1,550

Shrimp Cocktail - Boiled Shrimp with Cocktail Sauce and Pickled Island Vegetables

シュリンプカクテル 島野菜のピクルス添え

¥1,550

Octopus Ceviche - Marinated Octopus with Lime Juice, Cucumber, Chopped Wasabi and Tomato on the Side

タコのセビーチェ

¥1,550

## SALADS AND CHEESE

サラダ・チーズ

Assorted Cheese with Prosciutto

チーズの盛合せ 生ハム添え

¥1,750

Greek Salad - Goat Cheese, Cucumber, Tomato, Red Onion, Sprout, Olive and Caper Oregano White Wine Vinegar Flavor

山羊チーズのサラダ・グreek

¥1,700



Shrimp Caesar Salad - Romaine Lettuce, Grilled Shrimp and Creamy Dressing

シュリンプシーザーサラダ

¥1,750

Seafood Asian Salad - Smoked Salmon, Octopus, Tuna, Shrimp, Avocado, Red Leaf Lettuce, Trévis, Sesame and Dressing

シーフードアジアンサラダ

¥1,750

# COMBINATION

## コンビネーション

---



Surf and Turf Platter

¥4,900

- Grilled Rib-Eye Steak USA Beef of 300g and Garlic Shrimp

サーフ&ターフ プラッター ~リブアイステーキ(US産300g) &ガーリックシュリンプ~

## CRISPY AND SPICY

### クリスピー・スパイシー

---

Crispy Fried Calamari with Shiquasa and Anchovy Aioli

¥1,500

イカのフリット アンチョビマヨネーズ添え

Fish and Chips - Beer Battered Fried Fish and Chips

¥1,500

フィッシュ & チップス

Shrimp and Chips - Breaded Shrimp and Chips

¥1,650

エビフライ & チップス

Garlic Shrimp and Chips - Pan Fried Garlic Flavored Shrimp and Chips

¥1,650

ガーリックシュリンプ & チップス



Buffalo Shrimp

¥1,650

バッファローシュリンプ



Oyster and Mushroom Ajillo with Grilled Bread

¥1,900

オイスターとマッシュルームのアヒージョ グリルバケット添え

Crab Cakes - Seasoned Crab, White Fish and MOZUKU Seaweed  
Cakes Served with Red Pepper Aioli

¥1,650

クラブケーキ レッドペッパーアイオリ



Steamed Fresh Mussels with White Wine and Fried Prosciutto with Grilled Bread

¥2,100

フレッシュムール貝の白ワイン蒸し グリルバケット添え



Fresh Mussels Tikka Masla with Grilled Bread

¥2,100

フレッシュムール貝のティッカマサラ



Baja-Style Fried Fish Tacos - Flour Tortillas with Shredded Cabbage, Salsa Fresca and Guacamole 2 pieces

¥1,550

バハスタイル フィッシュタコス

Fried Oyster with Lemon and Tartar Sauce 3 pieces

¥1,500

フライドオイスター

# FISH MAIN DISHES

## メイン 魚介料理

	Grilled Salmon Steak with Garlic Butter Sauce サーモンのグリル ガーリックバターソース	¥2,700
	Grilled Snapper Fillet with Okinawan Miso Sauce 県産タイのグリル 特製味噌ソース	¥2,700
	Grilled Today's Fish Fillet with Shiquasa Flavor Salad 県産鮮魚の香草オイル焼き シークワサー風味のサラダ添え	¥2,750
	Grilled Shrimp with Anchovies, Garlic Sauce シュリンプグリル アンチョビ、ガーリックオイルソース	¥3,200
	Grilled Scallops and Freshwater Prawns with Herb Sauce ホタテと手長海老のグリル 香草ソース	¥3,800
	Aqua Patza -Whole Fish and Chock Full of Shellfish 県産鮮魚のアクアパッツァ	¥4,000
	Seafood Platter - Grilled Today's Fish Fillet, Grilled Shrimp, Pan Fried Mussels, Grilled Scallops and Fried Calamari シーフードプラッター ~本日の鮮魚, 手長海老, ムール貝, ホタテ, カラマリ~	¥4,500
	Grilled Lobster with Lemon Herb Butter Sauce and Cocktail Sauce グリルロブスター	¥6,800

# MEAT MAIN DISHES

## メイン 肉料理

	Huli-Huli Chicken - Chicken Pan Fried Honey Flavor with Roasted Potatoes 県産ハーブ鶏のフリフリ・チキン ローストポテト添え	¥2,700
	BBQ Grilled Pork Hawaiian Style with Grilled Pineapple グリルポーク ハワイアンBBQスタイル ( 350g )	¥2,850
	Grilled Lamb Chops with Sour Cream Sauce ラム肉のグリル サワークリームソース	¥3,600
	Jumbo Pork Spareribs Honey Mustard Sauce with Roasted Potatoes ジャンボ ポークスペアリブ ハニーマスタードソース ローストポテト添え ( 800g )	¥3,300
	Grilled Rib-Eye Steak - US Beef of 300g with Roasted Potatoes リブアイステーキ ( USA 300g )	¥4,000

Add.350yen for today's soup with bread or brown rice.  
+350円にて本日のスープ、パン又は十穀米を付けることが出来ます。

# SOUP AND PASTA

スープ・パスタ

---



Clam Chowder Served in a Bread Bowl

¥850

パンボウル クラムチャウダー

Penne Arrabiata with Shrimp, Garlic, Chili Tomato Sauce

¥1,650

エビのペンネ アラビアータ

Aglio Olio Peperoncino with Freshwater Prawn, Shrimp,  
Clam and Mussels

¥2,400

シーフード アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

Scallop and Mushroom Cream Risotto with Fried Prosciutto

¥1,650

ホタテとキノコのクリームリゾット

Fried Rice with Fish, Clam and Shrimp

¥1,650

シーフードフライドライス

THE TERRACE BAKERY Original Bread

¥380

ザ・テラスベーカリー オリジナルブレッド

# DESSERTS

デザート

---



Mango Brûlée with Mango Gelato

¥800

マンゴーブリュレ マンゴージェラート添え

Gateau Chocolat with Mix Berries and Vanilla Ice Cream

¥800

ガトーショコラ ミックスベリーとバニラアイス添え



New York Style Cheesecake with Mix Berries and Vanilla Ice Cream

¥800

ニューヨークチーズケーキ ミックスベリーとバニラアイス添え

Ice Cream Assortment

¥500

アイスクリーム盛合せ